

# Seniorenheim am Pfaffenberg

Name:

Speiseplan vom: 03.03.2025 bis 09.03.2025

	<b>Normalkost</b>	<b>X</b>	<b>Leichte Vollkost</b>	<b>X</b>	<b>Diabetikerkost</b>	<b>X</b>	<b>Bemerkung</b>
<b>Montag</b> 1. 425 Kcal 2. 475 Kcal 3. 475 Kcal 03.03.2025	Hühnersuppe mit Gemüse und Nudeln <sup>12a</sup> Schokopudding <sup>20</sup>		Porreeeintopf mit <sup>12a,20,24</sup> Mettklößchen Schokopudding <sup>20</sup>		Porreeeintopf mit <sup>12a,20,24</sup> Mettklößchen Himbeerpudding <sup>9,20</sup>		
<b>Dienstag</b> 1. 576 Kcal 2. 520 Kcal 3. 520 Kcal 04.03.2025	Vorsuppe <sup>12a,20</sup> Frikadelle mit Erbsen und Möhren Salzkartoffeln <sup>12a,24</sup>		Vorsuppe <sup>12a,20</sup> Nudeln in <sup>12a,20</sup> Käsesahnesoße mit Schinken und Salat		Vorsuppe <sup>12a,20</sup> Nudeln in <sup>12a,20</sup> Käsesahnesoße mit Schinken und Salat		
<b>Mittwoch</b> 1. 529 Kcal 2. 575 Kcal 3. 575 Kcal 05.03.2025	Bockwurst mit <sup>20</sup> Kartoffelsalat Cappuccinocreme <sup>20</sup>		Szegediner Gulasch mit Sauerkraut und Knödel <sup>12a,24</sup> Cappuccinocreme <sup>20</sup>		Szegediner Gulasch mit Sauerkraut und Knödel <sup>12a,24</sup> Blaubeercreme <sup>20,9</sup>		
<b>Donnerstag</b> 1. 510 Kcal 2. 520 Kcal 3. 520 Kcal 06.03.2025	Vorsuppe <sup>12a,20</sup> Kartoffelpuffer mit Apfelmus		Vorsuppe <sup>12a,20</sup> Eier in Senfsoße mit Salat und <sup>12a,20</sup> Salzkartoffeln		Vorsuppe <sup>12a,20</sup> Eier in Senfsoße mit Salat und <sup>12a,20</sup> Salzkartoffeln		

<b>Freitag</b> 1. 540 Kcal 2. 532 Kcal 3. 532 Kcal 07.03.2025	Matjesfilet mit <sup>20</sup> Remouladensoße und Kartoffeln Götterspeise <sup>2</sup>		Kochklopse mit Meerrettichsoße dazu Salat und Kartoffeln <sup>12a,20,24</sup> Götterspeise <sup>2</sup>		Kochklopse mit Meerrettichsoße dazu Salat und Kartoffeln <sup>12a,20,24</sup> Diätgötterspeise <sup>2,9</sup>		
<b>Samstag</b> 1. 550 Kcal 2. 3. 565 Kcal 08.03.2025	Grüne Bohnensuppe mit <sup>12a,24</sup> Schweinefleisch Obst				Pikante Gulaschsuppe mit <sup>12a</sup> Paprika und Kartoffeln Obst		
<b>Sonntag:</b> 1. 634 Kcal 2. 554 Kcal 3. 554 Kcal 09.03.2025	Hähnchenbrust mit Rahmsoße und Broccoli dazu <sup>12a,20</sup> Salzkartoffeln Kompott				Schweinekrustenbraten mit Biersoße und Bayrischkraut <sup>12a</sup> dazu Kartoffeln Diätkompott		

<b>Zusatzstoffe:</b>	<b>Allergene:</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. (bei Lebensmitteln mit mehr als 100g Zuckeraustauschstoffen pro kg bzw. Liter Lebensmittel) mit Konservierungsstoff (die namentliche Angabe des Konservierungsstoffes entfällt)</li> <li>2. mit Farbstoff</li> <li>3. mit Antioxidationsmittel</li> <li>4. mit Geschmacksverstärker</li> <li>5. geschwefelt</li> <li>6. geschwärzt</li> <li>7. gewachst</li> <li>8. mit Phosphat</li> <li>9. mit Süßungsmittel (die namentliche Angabe der Zuckeraustauschstoffe und Süßungsstoffe entfällt)</li> <li>10. enthält eine Phenylalaninquelle (bei Zusatz von Aspartam)</li> <li>11. kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>12. Gluten /12a Weizen, 12b Roggen, 12c Hafer, 12d Gerste, 12e Dinkel, 12f Grünkern</li> <li>13. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>14. Weichtiere / Mollusken</li> <li>15. Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>16. Schwefeldioxid und Sulfit (ab 10mg je L oder Kg)</li> <li>17. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>18. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>19. Sojabohne und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>20. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, einschließlich Lactose</li> <li>21. Schalenfrüchte/21a. Mandeln/ 21b. Haselnüsse/ 21c. Wallnüsse</li> <li>22. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>23. Lupinien und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>24. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>25. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> </ol>

**Änderungen vorbehalten**

**Guten Appetit!**